



Slow Food®

Deutschland e.V.

Qualität bei Lebensmitteln: Was ist für Slow Food Deutschland ein gutes Lebensmittel ?

Die Qualität unseres Essens ist ein zentrales Thema für Slow Food. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Daher müssen unsere Lebensmittel **gut, sauber** und **fair** sein.

Gut – wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber – hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

Fair – die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle, von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr

Slow Food Genussführer Deutschland

Die unverwechselbare kulinarische Identität einer Region drückt sich in ihren typischen Erzeugnissen, deren Verarbeitung und Zubereitungsweisen aus. Wir tragen das lokale Wissen unserer Convivien über die regionale Vielfalt der Kochkultur im **Slow Food Genussführer Deutschland** zusammen. Unser erster Restaurantführer zur guten, sauberen und fairen Regionalküche in Deutschland erscheint seit Herbst 2013 im oekom verlag. Regionale Kochkultur, frische, saisonale Zutaten, Gastlichkeit und Transparenz, unverfälschte Küche ohne künstliche Zusatzstoffe zu vernünftigen Preisen: In den etwa 300 hier aufgeführten Lokalen werden die Slow-Food-Prinzipien gut, sauber und fair tagtäglich in die Tat umgesetzt. Getestet wird von Slow-Food-Mitgliedern deutschlandweit in über 60 Testgruppen.

Qualität in Produkten

Slow Food hat Merkmale für die Qualität von Lebensmitteln formuliert, die sich in der [Ausstellerordnung für den Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe](#) in Stuttgart widerspiegeln. Sie listet in einiger Genauigkeit die Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Herstellungsmethoden, die für Produkte auf der Messe nicht zulässig sind. Produkte müssen in traditionell handwerklicher Art sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt sein, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen Aromastoffen und bis auf wenige Ausnahmen frei von Zusatzstoffen. Grundsätzlich ausgeschlossen sind z. B. Folienreifung beim Käse, Hopfenextrakt beim Bier oder enzymatisch aufgeschlossene Zucker.

Seit 2015 arbeitet Slow Food Deutschland e. V. außerdem an einem Slow Food Einkaufsführer zu guten, sauberen und fairen Produkten und Produzenten.

Slow Food, Qualität und Handwerk

Warum verwehrt sich Slow Food der doch sonst überall gängigen Hilfsmittel? Was bedeutet die Herstellung in traditionell-handwerklicher Art? Die handwerkliche Tradition ist das Gegenteil der heute vorherrschenden sog. industriellen Herstellung. Industrielle Herstellung bedeutet, etwas verkürzt, dass Güter oder Waren mit einem hohen Grad der Mechanisierung und Automatisierung gefertigt oder verarbeitet werden – oft basierend auf Rohstoffen, die an verschiedensten Orten erzeugt und an ganz anderen Ort verarbeitet werden. Die Produkte selber sind austauschbar und standardisiert, werden in Masse hergestellt und an einen anonymen Markt verkauft. Die auf hochgradiger Arbeitsteilung beruhenden Prozesse erfordern zum Teil kein qualifiziertes Wissen mehr über Komponenten und Herstellungsverfahren. Und das gleiche gilt für die Konsumenten, deren individuelle Wünsche und Bedürfnisse ebenso auf den Akt des anonymen Konsumierens in immer wachsendem Umfang reduziert werden. Leider ist auch die Lebensmittelherstellung zunehmend dieser Logik gefolgt.

Beim Handwerk hingegen steht der **Mensch im Mittelpunkt**. Handwerkliche Herstellung beruht auf menschlichem Wissen und Können rund um chemische, physikalische, biologische und technologische Zusammen-

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de



Slow Food®

Deutschland e.V.

hänge und Abläufe. Bei Lebensmitteln sind es das Wissen und Können der HandwerkerInnen (sowie BäuerInnen, GärtnerInnen), die zu guten Lebensmitteln führen. Gute Lebensmittel sind nach der Slow-Food-Philosophie nachhaltig angebaute und – vor allem bei Tieren – artgerecht erzeugte Grundprodukte sowie verarbeitete Lebensmittel, die aus hochwertigen Zutaten bestehen und weitestgehend ohne technologische Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt werden.

Das bedeutet keineswegs, der Innovation oder der technischen Weiterentwicklung den Rücken zuzukehren. Allerdings müssen Technologie und Innovation im Dienste der Qualität von wirklichen, echten Lebensmitteln stehen und nicht umgekehrt. Maschinen, die Knochenarbeit erleichtern (wie z.B. Knetmaschinen für Brotteig), erlauben mehr Spielraum für kreative, innovative Ideen und auch Zeit und Energie für den nicht-repetitiven sondern von handwerklichem Können bestimmten Teil des Herstellungsprozesses, der von Menschen besser gemacht wird als von Maschinen. **Slow Food lehnt daher Herstellungsweisen ab, bei denen die Natur der Maschine anpasst wird und nicht umgekehrt.**

Die von Slow Food abgelehnten Mittel und Methoden kann man als Sparmaßnahmen beschreiben, die ein Weniger an Zeit, Kosten und/oder Können erfordern. Das, was sie zu erreichen versuchen – z.B. Konsistenz, ausgewogener Säurehaushalt, Reife, Aroma, ja auch Haltbarkeit und vieles mehr – lässt sich durch handwerkliches Können und die Ausgangsqualität der Zutaten der Produkte erreichen. Herstellungsweisen im Geiste industrieller Produktion lehnt Slow Food deshalb ab – der Vielfalt echten Geschmacks, der Einzigartigkeit wegen und nicht zuletzt, weil dabei Wissen und handwerkliches Können des Menschen keinen Wert mehr haben.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de